

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза  
(подпись) (инициалы, фамилия)  
« 06 » 2017 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

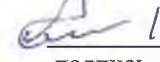
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»  
профиль

Проект ресторана русской кухни «Изба» на 88 мест  
тема

Руководитель  19.06.17 доцент, канд. техн. наук  
подпись, дата должность, ученая степень

О.М. Сергачева  
инициалы, фамилия

Выпускник  19.06.2017 ТОП-12-1  
подпись, дата группа

И. Н. Андреев  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 19.06.17  
подпись, дата

О.М. Сергачева  
инициалы, фамилия

Красноярск 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |     |
|--|-----|
| ВВЕДЕНИЕ.....  | 4   |
| 1 Технико-экономическое обоснование .....                                  | 5   |
| 1.1 Экономико-географическая характеристика района.....                    | 5   |
| 1.2 Расчет пропускной способности предприятия.....                         | 6   |
| 1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение .....               | 7   |
| количества питающихся  |     |
| 1.4 Расчет дневной производственной программы .....                        | 8   |
| 1.5 Определение источников снабжения .....                                 | 9   |
| 2 Технологический раздел.....  |     |
| 2.1 Расчет производственной программы предприятия.....                     | 11  |
| 2.2 Расчет складских помещений .....                                       | 15  |
| 2.3 Расчет овощного цеха.....  | 20  |
| 2.4 Расчет мясо-рыбного цеха.....  | 30  |
| 2.5 Расчет горячего цеха.....  | 35  |
| 2.6 Расчет холодного цеха.....   | 46  |
| 2.7 Расчет кондитерского цеха.....   | 54  |
| 2.8 Расчет моечной столовой посуды.....                                    | 69  |
| 2.9 Расчет моечной кухонной посуды.....                                    | 70  |
| 2.10 Расчет сервис-бара .....  | 72  |
| 2.11 Раздаточная.....  | 72  |
| 2.12 Расчет торговой группы помещений.....                                 | 73  |
| 2.13 Расчет помещений для посетителей.....                                 | 73  |
| 2.14 Расчет административно-бытовых помещений .....                        | 73  |
| 2.15 Расчет технических помещений .....                                    | 73  |
| 3 Организационный раздел .....   | 75  |
| 3.1 Производственная инфраструктура кафе .....                             | 75  |
| 3.2 Организация работы складских помещений .....                           | 75  |
| 3.3 Организация производства.....  | 77  |
| 3.4 Организация обслуживания .....   | 81  |
| 4 Научно-исследовательский раздел.....                                     | 85  |
| 4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного ..... |     |
| блюда .....  | 85  |
| 4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....                 | 86  |
| 4.3 Составление технологии производства фирменного блюда .....             | 87  |
| 4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....                 | 87  |
| 4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда .....        | 92  |
| 4.6 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное .....  |     |
| блюдо .....  | 93  |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....   | 94  |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....                                     | 95  |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров.....                          | 98  |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования.....                     | 104 |

|   |     |
|---|-----|
| ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь .....   | 110 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г Проект технологической карты .....   | 111 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления .....    | 112 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Кускус с овощами»..... | 114 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда                           | 115 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ И Технологическая карта блюда «Кускус с овощами» .....                         | 116 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ К Техничко-технологическая карта .....   | 118 |

## ВВЕДЕНИЕ

В последние года люди все чаще путешествуют, стремятся увидеть мир, другой мир, в котором они не живут. Миллионы людей путешествуют по планете в поисках новых впечатлений, интересных идей, новых знакомств. Также, люди стремятся попробовать различные национальные кухни мира.

Однако в настоящий момент в развитии национальной русской кухни возникло множество проблем, связанных в первую очередь с проникновением в сферу питания европейской и азиатской кухонь. Данная проблема коснулась в частности и г. Красноярска.

На сегодняшний день в городе возможно посещение китайских, немецких ресторанов, суши-баров, итальянских ресторанов и пиццерий, но, к сожалению, иностранный гость не сможет насладиться национальной кухней в тихом и уютном ресторанчике. Хотя самобытность национальной кухни нашей страны позволяет удивить иностранцев самыми разнообразными кушаньями, являющимися достоянием отечественной материальной культуры.

Функционирующие сегодня предприятия общественного питания г.Красноярска стараются включить в меню европейские блюда. Прослеживается тенденция увеличения числа предприятия быстрого питания по американскому типу.

Русская кухня складывалась на основе хозяйственного уклада древних славянских народов – земледельцев и скотоводов. В хозяйстве большую роль играли также охота и рыболовство. Поэтому в основе ее лежит гармоничное сочетание продуктов животного и растительного происхождения.

Необходимо увеличивать число предприятий питания специализирующихся на национальной русской кухне, творчески развивать и совершенствовать традиции народной кухни применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции.

## 1 Технико-экономическое обоснование

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района

Проектируемый ресторан русской кухни на 88 мест предполагается расположить в городе Красноярске, возле пересечения улицы Дубровинского и Карла Маркса. В данном промежутке есть свободная площадь, где будет построен ресторан. У ресторана удобное месторасположение, рядом с автобусной остановкой, а также есть парковка.

Проектируемое заведение будет располагаться рядом с галереей «Енисей», музейный центр на стрелке, гостиничные комплексы и живые массивы. Недалеко располагается заведения общественного питания: Trattoria Formaggi, «Урарту», кафе «Крем-холл» и «Yoga-Bar».

Потенциальными посетителями являются люди со средним и выше среднего уровнем достатка в возрасте от 21 года, это люди различных социальных категорий и профессий. Так как ресторан рассчитан на людей со средним и выше среднего достатком, то средний чек будет составлять 1000-1100 рублей.

Время работы предприятия с 11:00 до 24:00, с часовым перерывом с 17:00 до 18:00, предполагается индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант (прием заказа, с сервировки стола, подачи блюд и напитков, расчет с потребителями, сбора посуды). При этой форме обслуживания потребители и официант устанавливают личный контакт, что позволяет повысить качество обслуживания потребителей.

Расчет потенциального контингента потребителей представлен в таблице 1.1. Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.1 - потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

| Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия | Адрес             | Количество проживающих, работающих, учащихся | Режим работающих объектов | Время обеденных перерывов на объектах |
|--|-------------------|--|---------------------------|---------------------------------------|
| Галерея «Енисей»   | Дубровинского, 1и | 400  | 08:00-00:00               | скользящий                            |
| Набережная   | Дубровинского     | 1500   | круглосуточно             | скользящий                            |
| Клуб «Эра»   | Дубровинского, 1и | 300  | 20:00-06:00               | -                                     |
| Сбербанк   | Карла Маркса, 21  | 200  | 07:00-22:00               | скользящий                            |
| Музейный комплекс на стрелке   | Мира,1            | 100  | 09:00-18:00               | скользящий                            |

### Окончание таблицы 1.1

| Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия | Адрес | Количество проживающих, работающих, учащихся | Режим работающих объектов | Время обеденных перерывов на объектах |
|--|-------|--|---------------------------|---------------------------------------|
| Гостиничные комплексы (включая хостелы)                                | -     | 500  | круглосуточно             | скользящий                            |
| Жилой массив   |       | 5000   | круглосуточно             | скользящий                            |
| Итого  |       | 8000   |                           |                                       |

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

| Наименование действующих предприятий общественного питания | Адрес             | Количество мест | Режим работы | Форма обслуживания | Характеристика предприятия  |
|--|-------------------|-----------------|--------------|--------------------|---|
| Trattoria Formaggi   | Мира, 15          | 50              | 06:30-01:00  | официантами        | Средний чек 1000р, ресторан, европейская, итальянская кухня                   |
| Урарту   | Карла Маркса, 14а | 30              | 11:00-01:00  | официантами        | Средний чек 1000-1500 р, ресторан-кофейня, европейская кухня, армянская кухня |
| Крем-холл  | Мира, 10          | 30              | 11:00-01:00  | официантами        | Средний чек 600-900 р, кафе, европейская кухня                                |
| Yoga-Bar   | Каратанова 17     | 20              | 11:00-01:00  | официантам         | Средний чек 600-900 р, кафе, индийская кухня                                  |
| Итого:   |                   | 130             |              |                    |   |

### 1.2 Расчет пропускной способности предприятия

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общую потребность города в предприятиях общественного питания на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах. Расчет ведется по формуле

—

(1.1)

где  $P$  – необходимое количество мест;

$N$  – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел.;

$P_H$  – норма мест на 1000 человек.

Расчет количества мест в общедоступных предприятиях общественного питания (1.1):

— мест

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

—

,

(1.2)

где  $P_{\text{ф}}$  – фактическое число мест общедоступной сети предприятий общественного питания;

$P$  – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

$C_1$  —

$C_2$  —

Строительство проектируемого предприятия в данном месте составит обеспеченность местами в общедоступной сети на 97%.

### **1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся**

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина).

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле

—

(1.3)

где  $N$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

$P$  - вместимость зала;

$\phi$  - оборачиваемость места в зале в течение 1 часа;

$X$  - процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты сведены в таблицу 1.3  
Таблица 1.3 – Определение количества потребителей

| Часы работы зала | Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f | Процент загрузки зала, % X | Количество потребителей за час работы, чел, Nr |
|------------------|---|----------------------------|--|
| 11-12            | 1,0                                     | 20                         | 18   |
| 12-13            | 1,0                                     | 30                         | 26   |
| 13-14            | 1,0                                     | 90                         | 79   |
| 14-15            | 1,0                                     | 70                         | 62   |
| 15-16            | 1,0                                     | 40                         | 35   |
| 16-17            | 1,0                                     | 30                         | 26   |
| 17-18            | Перерыв                                 |                            |  |
| 18-19            | 0,4                                     | 50                         | 18   |
| 19-20            | 0,4                                     | 100                        | 35   |
| 20-21            | 0,4                                     | 90                         | 32   |
| 21-22            | 0,4                                     | 80                         | 28   |
| 22-23            | 0,4                                     | 40                         | 14   |
| 23-24            | 0,4                                     | 40                         | 14   |
| Итого            |   |                            | 387  |

#### 1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд [19]. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

(1.4)

где Q - плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;  
m – расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Данные расчета сведены в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет коэффициентов потребления блюд

| Блюда                           | Процентное соотношение блюд, % |       | Коэффициент потребления блюд, m |       |
|---------------------------------|--------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
|                                 | день                           | вечер | день                            | вечер |
| Холодные блюда                  | 40                             | 35    | 1,0                             | 1,0   |
| Горячие закуски                 | 5                              | 5     | 0,3                             | 1,0   |
| Супы                            | 10                             | -     | 0,3                             | -     |
| Вторые горячие блюда            | 30                             | 45    | 0,9                             | 1,0   |
| Сладкие блюда и горячие напитки | 15                             | 15    | 0,5                             | 1,0   |
| Итого                           | 100                            | 100   | 3,0                             | 4,0   |



По данным таблицы 1.3 и 1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам.

Расчеты оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Расчет дневной производственной программы ресторана русской кухни на 88 мест

| Часы<br>работы        | Плановое<br>количество<br>посетителей | Плановый выпуск продукции в групповом<br>ассортименте |                    |      |                 |  | Итого |
|-----------------------|---------------------------------------|---|--------------------|------|-----------------|--|-------|
|                       |                                       | Холодные<br>блюда                                     | Горячие<br>закуски | Супы | Вторые<br>блюда | Сладкие<br>блюда и<br>горячие<br>напитки |       |
|                       |                                       |   |                    |      |                 |  |       |
|                       | Коэффициент потребления блюд          |   |                    |      |                 |  |       |
|                       | день                                  | 1,0   | 0,3                | 0,3  | 0,9             | 0,5                                      | 3,0   |
| вечер                 | 1,0                                   | 1,0   | -                  | 1,0  | 1,0             | 4,0                                      |       |
|                       |                                       | Реализация блюд по часам                              |                    |      |                 |  |       |
| 11-12                 | 18                                    | 18  | 5                  | 5    | 16              | 9  | 53    |
| 12-13                 | 26                                    | 26  | 8                  | 8    | 23              | 13                                       | 78    |
| 13-14                 | 79                                    | 79  | 24                 | 24   | 71              | 40                                       | 238   |
| 14-15                 | 62                                    | 62  | 19                 | 19   | 56              | 31                                       | 187   |
| 15-16                 | 35                                    | 35  | 11                 | 11   | 32              | 18                                       | 107   |
| 16-17                 | 26                                    | 26  | 8                  | 8    | 23              | 13                                       | 78    |
| За день               | 246                                   | 246   | 75                 | 75   | 221             | 124                                      | 741   |
| 18-19                 | 18                                    | 18  | 18                 | -    | 18              | 18                                       | 72    |
| 19-20                 | 35                                    | 35  | 35                 | -    | 35              | 35                                       | 140   |
| 20-21                 | 32                                    | 32  | 32                 | -    | 32              | 32                                       | 128   |
| 21-22                 | 28                                    | 28  | 28                 | -    | 28              | 28                                       | 112   |
| 22-23                 | 14                                    | 14  | 14                 | -    | 14              | 14                                       | 56    |
| 23-24                 | 14                                    | 14  | 14                 | -    | 14              | 14                                       | 56    |
| За вечер              | 141                                   | 141   | 141                |      | 141             | 141                                      | 564   |
| Итого за<br>весь день | 387                                   | 387   | 216                | 75   | 362             | 265                                      | 1305  |

## 1.5 Определение источников снабжения

При организации работы с поставщиками учитываются следующие критерии их отбора: наличие необходимого товара, включенного в ассортиментный перечень; наличие необходимых сопроводительных документов; удобный график приема заказов и бесплатная доставка товара на предприятие.

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяются наиболее выгодно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия. Источники продовольственного снабжения ресторана русской кухни на 88 мест оформлены в таблице 1.6.

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения

| Наименование источников снабжения      | Наименование групп товаров                | Частота завоза    |
|--|---|-------------------|
| ООО «Дары Сибири»                      | Ягоды, овощи, зелень                      | Каждый день       |
| ООО «АРТА»                             | Яйцо                                      | Два раза в неделю |
| ОАО «Милко»                            | Молочные продукты                         | Каждый день       |
| ТД «Моошко»                            | Сыры                                      | Каждый день       |
| ТМ «33 пингвина»                       | Мороженное                                | Три раза в неделю |
| ООО «Мельник»                          | Мука, бакалея                             | Один раз в неделю |
| ООО «Азимут»                           | Масло растительное                        | Один раз в неделю |
| Красноярский Хлеб, Красноярск          | Хлебобулочные изделия                     | Каждый день       |
| METRO Cash&Carry                       | Алкогольная продукция                     | Один раз в неделю |
| ООО «Римский Дом»                      | Чай, кофе, сиропы, топинги                | Один раз в неделю |
| Соса-Cola, Красноярск                  | Безалкогольная продукция                  | Один раз в две    |
| ООО «Зам зам»                          | Сухофрукты                                | Один раз в две    |
| Суфудэ                                 | Специи                                    | Один раз в неделю |
| ООО «Русли»                            | Орехи                                     | Один раз в неделю |
| WAC FRUIT Michal Wacławek,<br>Os. fiz. | Грибы свежие (шампиньоны)                 | Один раз в неделю |
| METRO                                  | Мясо, мясные и колбасные<br>изделия, рыба | Каждый день       |
| ИП Черномуров                          | Птица                                     | Каждый день       |
| Делси, Красноярск                      | Рыба охлажденная                          | Каждый день       |

## **2 Технологический раздел - изъят**

### **3 Организационный раздел**

В данном разделе рассматривается структура предприятия, организация работы производственных цехов, складских групп помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

#### **3.1 Производственная инфраструктура**

В состав складских групп помещений входят: охлаждаемые камеры (молочных продуктов, жиров и гастрономии; мясо-рыбная; фруктов, овощей, ягоды зелени и напитков; хранение сезонных овощей; вино-водочных изделий), кладовая сухих продуктов, кладовая тары, кладовая инвентаря, загрузочная.

В состав производственных помещений входят: мясо-рыбный цех, овощной цех, холодный цех, горячий цех, мучной цех, моечная (столовой и кухонной посуды), раздаточная, помещение официантов, сервис-бар

Помещение для посетителей, сюда входят: вестибюль, торговый зал.

В состав административно-бытовой группы помещений входят: контора, кабинет директора, гардероб персонала, душевые и сан. узлы персонала, гардероб официантов, бельевая, помещение персонала.

На предприятиях общественного питания в состав технических помещений входят: машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры (приточная).

На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. К основным требованиям организации труда на производстве относятся:

- 1) правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;
- 2) четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным зданием;
- 3) правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

#### **3.2 Организация работы складских помещений**

На проектируемом предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: молочных продуктов, жиров и гастрономии; мясо-рыбная; фруктов, овощей, ягоды зелени и напитков; хранение сезонных овощей; вино-водочных

изделий, а так же неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, кладовая тары, кладовая инвентаря.

При планировке складских помещений учитываются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, в поддонах, контейнерах в пределах допустимых сроков и при строго определенных условиях. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Остро пахнущий товар не хранят с продуктами, легко воспринимающими запахи. Не хранят совместно сырье и готовые кулинарные изделия.

Все продукты необходимо хранить в соответствии со строго установленным температурным режимом:

1) мясо и мясопродукты хранят в холодильных камерах на стеллажах. Срок хранения в охлаждаемых камерах при температуре 0°C - до 5 суток. Мясо, предназначенное для приготовления блюд в холодном цехе, должно сразу поступать в горячий цех на тепловую обработку;

2) птицу мороженую и охлажденную хранят в таре, в которой она поступила от поставщиков. Срок хранения при температуре 0°C - до 5 суток.;

3) рыбу охлажденную крупную хранят в холодильниках до 2 суток, рыбу мороженую в таре, в которой она поступила хранят при температуре до 2°C – до 3 суток;

4) молочные продукты хранят при температуре от 0°C до 8°C и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Срок хранения до 10 суток.

5) яйца хранят в таре или на лотках при температуре до 2°C ;

6) фрукты хранятся в ящиках на подтоварниках, напитки на подтоварниках в коробках;

7) для хранения сухих продуктов помещения оборудуются стеллажами и подтоварниками. В кладовых необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность воздуха;

8) кладовые для хранения инвентаря, тары оборудованы стеллажами.

Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам, с помощью различных видов тележек. Подъезд транспорта и загрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка. Охлаждаемые камеры размещены одним блоком с общим тамбуром.

Складские помещения содержатся в чистоте. Естественное освещение присутствует только в кладовой мучных изделий и кладовой моечной тары. В остальных складских помещениях поддерживается искусственное освещение. На 1 м<sup>2</sup> площади помещения приходится 20 Вт. Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, расположенная на крыше здания,

так и механическая. Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция.

Охлаждаемые камеры размещены на большом расстоянии от горячего и кондитерского цеха. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой, для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств. Они прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин. Ширина коридоров принимается от 1,3 м до 1,8 м, ширина дверей зависит от площади помещений она принимается 1,2 м, в охлаждаемых камерах -0,9 м.

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения.

Способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- 1) стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (макаронные изделия, специи, приправы, печенье, конфеты, овощные консервы);
- 2) ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца);
- 3) штабельный – продукция хранится на подтоварниках (мука, крупа, бобовые, сахар, соль, сухофрукты, повидло);
- 4) наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках (растительное масло и др.).

Отпуск сырья и покупных товаров на производство осуществляется по заявкам, которые выписывает кладовщик и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, в которой выписывается накладная, которая подписывается бухгалтером и директором, а после отпуска товара – кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар, шеф-повар. Во время приёмки продуктов материально ответственные лица проверяют их соответствие по накладной (ассортимент, масса и качество).

### **3.3 Организация производства**

#### *Организация работы овощного цеха*

Овощной цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

В соответствии с технологическим процессом в овощном цехе ресторана организованы следующие рабочие места:

- обработка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их;
- обработка репчатого лука и чеснока;

- обработка свежей капусты, кабачков, свежей зелени и других овощей.

Рабочее место по обработке картофеля и корнеплодов оборудовано картофелечисткой Fimar PPN/5, столом для доочистки картофеля СП-16 и ванной моечной ВМ ¼.

Рабочее место по обработке капусты свежей белокочанной, зелени и других сезонных овощей оборудовано производственным столом СПРП-1206 и необходимым инвентарем.

Рабочее место по обработке репчатого лука оборудовано столом производственным и моечной ванной.

В овощном цехе производится нарезка овощей. В этом случае организуется рабочее место по нарезке овощей, оборудованное производственным столом СПРП-1206, овощерезательной машиной Robot Coupe CL20 и необходимым инвентарем. При ручной нарезке овощей на производственные столы укладывают разделочные доски с маркировкой «ОС», с правой стороны размещают инструменты, а с левой – сырье.

В овощном цехе обязательно установлен - подтоварник ПТ-500/1, стеллаж стационарный СР-20/905, весы складские CAS DB-II 300 LCD и весы порционные CAS SW15.

Оборудование в цехе размещено в линии, пристенным способом.

Работу овощного цеха организует шеф-повар. В цехе работает один повар 3-го разряда. График выхода на работу в овощном цехе представлен на рисунке 2.1.

Режим работы овощного цеха односменный с 9<sup>00</sup> до 18<sup>00</sup> часов. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

#### *Организация работы мясо-рыбного цеха*

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

Мясо-рыбный цех предназначен для механической кулинарной обработки мясного сырья, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса и птицы выделены следующие рабочие места:

- для обработки мяса и субпродуктов и приготовления из них порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- для разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На рабочем месте по обработке мяса и субпродуктов устанавливают производственный стол СПРП (для размораживания мяса) и моечную ванну ВСМ – 21/700 (для обмывания). После обсушивания на производственном столе СПРП производится нарезка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте по разделке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее устанавливают стеллаж СР 20/905 для размораживания тушек птицы. Для

потрошения и промывания используют моечную ванну ВСМ – 21/700. Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе.

Для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливается стол производственный СПРП, мясорубка Dili 120, лотки с котлетной массой и панировкой, емкости для замачивания хлеба, холодильный шкаф ШХ-0,10М для хранения полуфабрикатов.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется шеф-поваром.

Режим работы цеха односменный с 09<sup>00</sup> до 19<sup>00</sup> часов (с перерывом на обед). График выхода на работу повара 4 разряда в мясо-рыбном цехе представлен на рисунке 2.2.

#### *Организация работы горячего цеха*

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом и помещением шеф-повара. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет создавать в горячем цехе предприятия специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим сгруппировано по назначению тепловое и другое технологическое оборудование.

В линию теплового оборудования установлены: плита абат эпк-48п, сковорода Абат эск-80-0,27-40, фритюрница, пароконвектомат Теспоека evolution EKF 411 D AL UD.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы СПРП для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп и макаронных изделий. Наряду с тепловым и немеханическим установлено механическое оборудование. Также установлен холодильный шкаф Polair dp102-s. В соусном отделении организованы рабочие места для приготовления гарниров, соусов и вторых блюд. Они оборудованы столами производственными СПРП, фритюрницей, ванной моечной с рабочей поверхностью (для промки круп), весами настольными, а также кипятивником. Суповое отделение оборудовано столом производственным и весами настольными.

Работники горячего цеха начинают свою работу за 2 часа до начала работы торгового зала – в 9<sup>00</sup> и заканчивают свою работу вместе с закрытием торгового зала – в 24<sup>00</sup>. Руководит горячим цехом бригадир (повар 5 разряда), который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия – 3 человека: два повара 4 разряда и повар 5 разряда.



График выхода на работу представлен на рисунке 2.3.

#### *Организация работы холодного цеха*

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в зависимости от видов рабочих мест. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На технологической линии по производству холодных блюд и закусок установлены стол производственный СПРП, слайсером Amitek SG 220X, ванна моечная с рабочей поверхностью ВМ 31/500.

Линия по производству сладких блюд и напитков оборудована столом производственным СПРП, шкафом холодильным ШХ-0,5 и ларем морозильным Italfrost СН 200F, миксером Robot Coupe Mini MP190.

Также, в холодном цехе выделено место для нарезки хлеба, оборудованное шкафом для хранения хлеба ШЗХ-1200 и столом производственным СПРП.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику с 9<sup>00</sup> до 24<sup>00</sup> часов. Общее руководство цехом осуществляется шеф-поваром через бригадиров, работающих через день. График выхода на работу в холодном цехе представлен на рисунке 2.4.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом - меню.

#### *Организация работы кондитерского цеха*

Кондитерский цех в ресторане организуется для выпуска: тортов, пирожных, кексов.

В состав кондитерского цеха входят помещение для суточного хранения сырья, помещение для обработки яиц, помещение для замеса теста, разделки и выпечки, помещение для приготовления крема и отделки изделий, моечное отделение для мытья посуды, инвентаря, экспедиция.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

Руководство кондитерского цеха осуществляется шеф-поваром. В кондитерском цехе работают 2 человека: кондитер 4-го разряда и пекарь. Кондитер 4-го разряда изготавливает кексы, торты и пирожные, украшения для тортов, оформляет изделия. В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка теста, взбивание кремов, варка сиропов, глазирование изделий. График выхода на работу представлен на рисунке 2.5.

В цехе организованы следующие рабочие участки: для обработки яиц; для просеивания муки; для замеса всех видов теста и приготовления из них полуфабрикатов; для расстойки и выпечки изделий; для мойки инвентаря и тары.

В помещении для обработки яиц устанавливается стол производственный СПП 12/6 с овоскопом для проверки качества яиц, две ванны моечные двухсекционные ВМ 2/6 для их санитарной обработки и подтоварник ПТ 500/1 для хранения яйца. Из инвентаря используются металлические решетчатые корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в кладовой суточного запаса сырья, что по соседству с отделением замеса теста. Здесь устанавливают просеиватель «Каскад». Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник ПТ-500/1.

Рабочее место для замеса теста оборудуется тестомесильной машиной ERGO HS20 и миксером ERGO B20, производственным столом СПРП и ящиками для муки и инвентаря, весами настольными, стеллажом СПП 12/6 (для расстойки полуфабрикатов из дрожжевого теста и охлаждения выпеченных изделий). Для хранения фаршей используют стол с холодильным шкафом GNE 11TN.

На участке выпечки изделий из всех видов теста устанавливают шкаф пекарский ШП-3с.

В помещении отделки кондитерских изделий устанавливают стол производственный СПРП, шкаф холодильный, ванну моечную, а также передвижные и стационарные стеллажи.

В моечном помещении кондитерского цеха устанавливают моечную ванну трехсекционную ВМ 3/0ц и стеллажи стационарные СТР 214/600.

В экспедиции для кратковременного хранения сырья установлены стеллажи-шпильки HSF-01, шкаф холодильный ШХ-0,5 и стеллажи стационарный СТР 214/600

### **3.4 Организация обслуживания**

#### *Организация труда работников обслуживания*

В ресторане применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (3 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 12<sup>00</sup> до 24<sup>00</sup> часов. Наиболее рациональным режимом труда и отдыха официантов является работа по 8 часов в смену при пятидневной рабочей неделе. В ресторане работают четыре официанта: два официанта 4-го разряда и два официанта 3-го разряда.

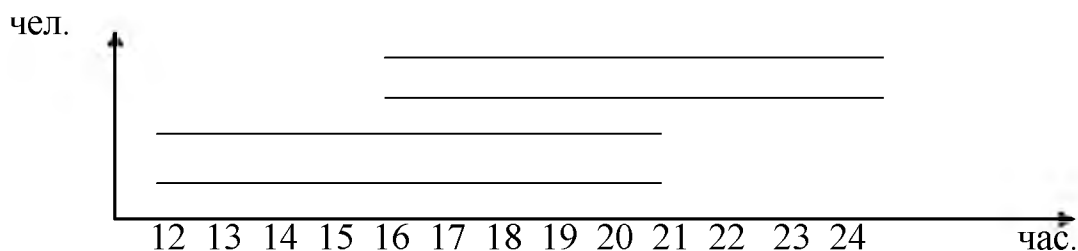


Рисунок 3.1 – график выхода на работу официантов

Гостей встречает и размещает за столиками администратор. Затем официант приносит гостям меню и карту вин. Как только гость расположился за столиком, официант предлагает ему в раскрытом виде меню, карту вин и бокал воды. Когда посетители готовы сделать заказ, официант подходит к ним и в вежливой манере узнаёт у них, что они желают. После принятия заказа официант повторяет его гостям, дабы убедиться в правильности. Если гость не высказал особых пожеланий, в каком порядке подавать заказ, то перед тем, как отправить заказ на кухню, официант уточняет порядок подачи блюд у гостя. При необходимости официант даёт рекомендации, поясняет состав интересующих гостей блюд, информирует о различных услугах.

После этого официант информирует кухню, какие блюда следует приготовить, и следит, кому из гостей, что подать в соответствии с его заказом. Счет оформляет таким образом, чтобы было ясно, что заказано и сколько это стоит.

Затем происходит непосредственно обслуживание гостей. Официант приносит гостям готовые блюда.

После того, как гости закончили трапезу, официант приносит им счёт и рассчитывает их. Также он предлагает гостям заполнить анкету. Когда гости уходят, персонал благодарит их за посещение ресторана и приглашает прийти вновь.

Официанты одеты в форму: белые рубашки косоворотки с красными жилетками и расшитую юбку (у девушек) с черными фартуками, а мужчины в черные брюки. Администратор зала в белую рубашку с воротником с правой стороны вышит логотип ресторана - это глиняной горшок с крупой с узором в народном стиле.

#### *Прогрессивные технологии обслуживания*

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринга;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Кейтеринг (выездное обслуживание) – вид деятельности компании, поставляющей продукты питания, посуду, напитки и все необходимое для организации какого-либо общественного мероприятия.

Существуют следующие виды кейтеринга:

- организация выездного обслуживания в помещении;

- организация выездного обслуживания вне помещения;
- разъездной (по контракту на поставку продукции);
- розничная продажа.

В проектируемом предприятии используются следующие виды кейтеринга:

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику сервисных услуг (фирме) предлагают оборудованные помещения (аванзал, банкетный зал) для проведения различных мероприятий. Данный вид обслуживания похож на традиционное обслуживание в предприятии общественного питания, отличается от него тем, что мероприятие проходит на территории, выбранной заказчиком. Преимущество данного вида кейтеринга – экономия времени для подготовки выездного мероприятия, а недостаток – большие издержки по оплате лизинга (помещения, оборудования), страховки, накладных и производственных расходов.

Схема организации: заказчик звонит в ресторан и оставляет заказ на проведение мероприятия в таком-то месте, на столько-то персон. Официанты и повара выезжают в выбранное заказчиком место проведения банкета, для приготовления еды и обслуживания гостей.

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов.

В проектируемом предприятии приемы:

Купоны – самый популярный метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, увеличения сбыта конкретного блюда. Предприятие может использовать различные типы купонов, например, покупая одно блюдо, второе получаете бесплатно; скидки определенной величины при определенном заказе; специальные цены на определенные блюда; возвратные купоны для будущих покупок и т. д.

Внешний мерчандайзинг:

Реклама в газетах, журналах, баннерах, СМИ и раздача листовок.

Раздача листовок осуществляется промоутерами в массовом скоплении людей, например на остановках общественного транспорта, в центре города, парках и т.д.

Реклама в газетах, журналах и на телевизионных каналах стоит больших денег, но это важный аспект в продвижении бизнеса в столь нестабильное время.

Не стоит забывать о современном распространении рекламы через сети интернета и социальные сети, где люди сидят часами. Стоит пустить рекламу среди популярных блогеров.

К современным видам услуг и формам обслуживания относят:

- шведский стол;
- репинский стол;
- зал – экспресс;
- стол – экспресс;

- бизнес – ланч;
- воскресный бранч;
- кофе – брейк;
- happy hour.

В данном предприятии используются следующие столы:

Кофе – брейк (или кофе – пауза) – организовано в проектируемом кафе для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров, которое могут заказать офисы из соседнего бизнес центра

В меню кофе – брейка включают пирожные, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, канапе с сыром и со свежими фруктами, лимон, сливки, кофе, минеральную и фруктовую воду, соки.

Happy hour (счастливый час) - этот вид обслуживания организован в кафе по пятницам с 16.00 до 17.00 часов, когда посетитель может заказать любые блюда со скидкой 15%. Заказ осуществляется в живую.

#### *Разработка интерьера ресторана*

В ресторане русской кухни интерьер выполнен в народном классическом стиле, ресторан окутывает в атмосферу старинного трактира, только с более элегантными элементами декора.

Вся мебель массивная, из натурального дерева, столы для двоих покрыты льняной скатертью. Стулья резные и имеют разную расцветку - желтый, красный, зеленый все гармонично с узорчатым расписным потолком, вдоль которого по кругу выложено цветное стекло. На стене ближе к потолку висят старинные портреты, а в самой стене по периметру вмонтирована полка, на которой стоят книги, горшочки и самовары. На столах стоит тарелка с салфеткой и фужер из цветного стекла.[17]

#### **4 Научно-исследовательский раздел - изъят**

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном проекте ресторана русской кухни на 88 мест были выполнены следующие разделы:

- технико-экономическое обоснование, в котором анализируется выбранное место проектируемого кафе – ул. Дубровинского, контингент посетителей и источники продовольственного снабжения;
- технологический, в данном разделе выполнены расчеты складских помещений, заготовочных цехов, доготовочных цехов, моечные столовой и кухонной посуды, раздаточной, сервис-бара, рассчитаны помещения для гостей и принятые по СНиП остальные помещения;
- организационный раздел, описывающий организацию работы всех групп помещений, интерьер зала и прогрессивные технологии;
- научный, в котором представлена разработка фирменного блюда, разработана нормативная документация, представлена технологическая схема и пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда.

В данной работе ресторан русской кухни на 88 мест прикреплены приложения формата А0 – «Расстановка технологического оборудования на плане ОТМ» и на формате А1 – «Технологическая схема фирменного блюда Кускус с овощами» и «Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда Кускус с овощами, с учетом потерь основных веществ при тепловой обработке»

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва : Изд-во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
13. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега – Л, 2006. – 222 с.



- 14.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
- 15.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
- 16.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
- 17.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
- 18.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
- 19.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
- 21.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин.-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
- 22.Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с
- 23.Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва : Стройиздат, 1992. – 109 с.
- 24.Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
- 25.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
- 28.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

29.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

31.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

33.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

34.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

35.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

36.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

37.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

38.Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

39.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.

40. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А - К - изъяты**

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза  
(подпись) (инициалы, фамилия)  
« 06 » 2017 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

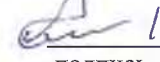
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»  
профиль

Проект ресторана русской кухни «Изба» на 88 мест  
тема

Руководитель  19.06.17 доцент, канд. техн. наук  
подпись, дата должность, ученая степень

О.М. Сергачева  
инициалы, фамилия

Выпускник  19.06.2017 ТОП-12-1  
подпись, дата группа

И. Н. Андреев  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 19.06.17  
подпись, дата

О.М. Сергачева  
инициалы, фамилия

Красноярск 2017